

IFS : Mode d'emploi de la certification de Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

QA07



14 Heures



651 euros TTC



Saint-Denis



CRITT Réunion
Justine ROBERT
critt@reunion.cci.fr
Tel : 0262.92.24.00
Fax : 0262.94.22.95

QUALITE - ENVIRONNEMENT

avec la CCIR
SE FORMER
pour GAGNER



A L'ISSUE DE CE STAGE, VOUS SAUREZ :

- ✓ Sensibiliser le personnel de votre entreprise sur tout aspect de leur activité qui est déterminant pour la sécurité des aliments
- ✓ Mettre en œuvre les principes d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)
- ✓ Maîtriser les objectifs, le vocabulaire, les exigences et la méthodologie associés au référentiel IFS de sécurité des aliments pour les produits MDD de la Grande Distribution
- ✓ Mettre en œuvre les exigences de l'IFS dans son entreprise
- ✓ Identifier les évolutions à apporter à votre système HACCP



Ce stage s'adresse aux dirigeants d'entreprise, Responsables Qualité, Responsables de Production, cadres des IAA, encadrements intermédiaire...

PROGRAMME

- Rappel sur la démarche HACCP et les exigences réglementaires de sécurité des aliments.
- Présentation du contexte des nouveaux référentiels Qualité (IFS, BRC et ISO 22000) : du cahier des charges « MDD » à la certification dite « HACCP ».
- Déclinaison des Principes du SMSDA (Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires) avec la logique PDCA et l'approche Processus et Managériale
- Présentation détaillée des paragraphes de la norme IFS avec leurs exigences associées.
- Notions d'obligations de moyens et d'obligations de résultats – Constitution du manuel Qualité
- Déclinaison d'une étude HACCP révisée en regard des exigences du référentiel IFS
- Comparaison avec les exigences de l'ISO 22000:2005
- Les modalités de certification selon l'IFS : présentation des critères de notation et des conditions d'obtention du certificat IFS avec les différents niveaux.
- La sélection des auditeurs IFS.
- Le coût et la validité des certifications.

POINTS FORTS du stage :

- + Pédagogie participative qui privilégie les exercices
- + Echange d'expériences